

Manuela's Waffeln mit Flosamenschalen

Für ca. 20 Waffeln

500g Mehl

250g Zucker

250g weiche vegane Margarine

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

4 TL Flohsamenschalen

200 ml Wasser

500ml Sojamilch

Zubereitung: Zuerst müsst ihr die Flohsamen in das Wasser mischen, damit diese quellen können. Nun mixt ihr mit dem Handrührgerät den Zucker, die Margarine und den Vanillezucker. Jetzt gebt ihr die eingeweichten Flohsamen hinzu und mixt alles gut durch. Nun etwas Sojamilch hinzugeben und noch einmal kurz mixen. Jetzt die übrige Sojamilch, das Mehl und das Backpulver hinzugeben und alles zu einem leckeren Waffelteig rühren. Den Teig ca. 10 Minuten stehen lassen, bevor ihr ihn im Waffeleisen ausbackt.

Guten Appetit!

